

Veículo: PROCITROPICOS	Editoria: Notícias	Página:	Data: 02/04/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Consorcio Pesquisa Café realiza curso de pos-cosecha		
Unidade citada jornal: Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2620			



CONSORCIO PESQUISA CAFÉ REALIZA CURSO DE POS-COSECHA

Publicado por **Monica** em 02/4/2013 (11 leituras)

En Brasil, el periodo de la cosecha del café Arábica generalmente se inicia en el mes de abril a mayo hasta en el máximo setiembre, cuando ocurren las primeras floradas de la próxima cosecha.

En regiones cafeteras más al norte, como el estado de Bahia, la producción del café Arábica tiene inicio en el mes de setiembre.

Ya la cosecha de la especie Robusta comienza en marzo. Para preparar profesionales de la fase siguiente a de la cosecha en la producción de café, la pos-cosecha, y atender a las demandas de instituciones de extensión y enseñanza en estudios avanzados, profesores del área de Almacenamiento del Departamento de Ingeniería Agrícola (DEA) de la Universidad Federal de Viçosa - UFV, conjuntamente con investigadores de la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais - Epamig, Instituto Capixaba de Investigación, Asistencia Técnica y Extensión Rural - Incaper y Embrapa Café, todas instituciones participantes del Consorcio Pesquisa Café, realizarán programa de capacitación semi-presencial especialmente elaborado para técnicos de Empresa de Asistencia Técnica y Extensión Rural del estado de Minas Gerais - Emater-MG y profesionales involucrados con la caficultura.

El primer encuentro presencial será realizado de 8 al 12 abril en la Unidad Regional Epamig Zona da Mata.

El curso tendrá 12 meses de duración, con dos encuentros presenciales de una semana y tres encuentros regionales con un tercio del grupo.

“En los otros encuentros presenciales, serán abordados los contenidos que serán estudiados en el periodo y realizadas las evaluaciones formales. En los encuentros regionales, serán construidas tres Unidades demostrativas - UD. Una UD está programada para el Municipio de Lajinha - MG (representando la Zona de la Mata). Las otras UD. están programadas para el Sur de Minas y para el Cerrado de Minas Gerais”, explica el profesor Juarez de Sousa e Silva.

Durante la construcción de las unidades serán, también, realizados trabajos de transferencia y evaluación del sistema de entrenamiento. Segundo el profesor, no existe curso similar en Brasil tanto en contenido cuanto en metodología y existe carencia de profesionales en esa área.

De la forma como está siendo propuesto, propiciará que profesionales se actualicen en instituciones de enseñanza de excelencia sin perjuicio del día a día de trabajo, pues grande parte del entrenamiento será realizado a distancia. "De las 600 horas previstas, 510 horas serán ministradas a distancia y 90 horas en dos encuentros presenciales de cinco días de duración", completa.

Entre los contenidos generales que hacen parte de la programación están temas como almacenamiento y comercialización, estructura y propiedades de los granos, principios básicos de la psicrometría, muestraje, humedad del producto, calidad de los granos, secado, energía en el pre-procesamiento, ventiladores, aeración y refrigeración de granos almacenados, manoseo de granos, secado, almacenaje y beneficiamiento de café, costos en función de la cosecha, secado y almacenaje y manejo de plagas del café almacenado.

Para más informaciones sobre el curso, visite la página web <http://www.poscolheita.com.br/>, donde también están disponibles detalles de tecnologías de pos-cosecha desarrolladas por el Consorcio Pesquisa Café, como hornillo a carbón vegetal, lavadores y sistema de reúso del agua en el prepara del café, producción de café cereza descascado, secador intermitente rotativo, terrero híbrido y ventiladores para uso agrícola.

Fuente: Gerencia de Transferencia de Tecnología de Embrapa Café - Texto: Flávia Bessa – www.embrapa.br/cafe y www.consorcioquesquisacafe.com.br